



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PAVILLON LA TOURELLE

梅多克



葡萄园

梅多克产区的葡萄园得益于当地土壤的多样性：沙地。砂砾。黏土。鹅卵石和砾石。梅多克葡萄酒的独特性来自于多种葡萄品种的混合。其葡萄酒主要采用颜色深，涩味重的赤霞珠。再添加少许口感肥美，果味香浓的梅洛来柔化它那坚实，刚硬的单宁所产生的涩味。有时还会加一点品丽珠和小维铎。或者马尔贝克。这里出产的红酒有着严紧细密的单宁。口感强劲。结构匀称。是波尔多最耐久存的红酒。梅多克也因此成为波尔多地区最显赫最尊贵的葡萄酒产区。

历史

尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中，探索发现波尔多，超级波尔多，吕萨克圣爱美浓，波尔多丘，以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

酿造工艺和陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。苹果酸-乳酸发酵。一部分酒液在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



葡萄品种

50% 美乐, 50% 赤霞珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品酒笔记

优美、深邃的红色酒裙。散发出成熟果香、香料、香草和淡淡的烘烤香。口感饱满、成熟。这款优雅的葡萄酒还点缀着悠长的回味。

